

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 03-015349

(43)Date of publication of application : 23.01.1991

(51)Int.Cl. A23L 1/015
A23L 1/10

(21)Application number : 01-149059 (71)Applicant : TAKEDA CHEM IND LTD

(22)Date of filing : 12.06.1989 (72)Inventor : NAGATOMO AKIHIRO

(54) QUALITY IMPROVEMENT OF FOOD AND DRINK AND QUALITY IMPROVING AGENT

(57)Abstract:

PURPOSE: To extremely simply eliminate a characteristic smell of food and drink, to provide food and drink with nutrient of unpolished rice and to improve qualities of food and drink by adding ground material of roasted unpolished rice or germinated unpolished rice as a quality improving agent to food and drink.

CONSTITUTION: Food and drink such as fish and shellfish, animal meat, chicken, soybean milk or mayonnaise or a raw material thereof is blended with usually about 0.1-30wt.%, preferably about 0.5-20wt.% ground material of roasted unpolished rice or germinated unpolished rice.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平3-15349

⑤ Int. Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成3年(1991)1月23日

A 23 L 1/015
1/10

Z 6977-4B
6742-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全3頁)

⑭ 発明の名称 飲食品の品質改良方法および品質改良剤

⑯ 特 願 平1-149059

⑰ 出 願 平1(1989)6月12日

⑱ 発 明 者 長 友 章 浩 兵庫県芦屋市岩園町22番41号

⑲ 出 願 人 武田薬品工業株式会社 大阪府大阪市中央区道修町2丁目3番6号

⑳ 代 理 人 弁理士 青 山 葆 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

飲食品の品質改良方法および品質改良剤

2. 特許請求の範囲

(1) 焙煎した玄米または発芽玄米の粉砕物を飲食品またはその素材に添加することを特徴とする飲食品の品質改良方法。

(2) 焙煎した玄米または発芽玄米の粉砕物を有効成分とする飲食品の品質改良剤。

3. 発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は飲食品の品質改良方法およびそれに用いる品質改良剤に関する。さらに詳しくは、本発明は、優れた消臭効果により飲食品の品質を改良する方法およびそれに用いる品質改良剤に関する。

従来の技術および課題

飲食品、特に、魚畜肉には独特の臭みがあり、食用に際しての1つの問題である。例えば、イワシ、サバ、ハマチ等の背の青い魚類には独特の魚臭があり、人によってはこの臭に拒否反応を示し、

食せない場合もある。また、イワシ等は栄養価値が高く、価格的にも安く、入手も容易であるが、この臭が多少災いして漁獲高のわりには、食卓にのぼる量が伸びない。さらに、羊肉も臭に問題があり、安価に入手でき、低カロリーであるという認識があるにもかかわらず、余り多用化されていない。

このような独特の臭みを取り除くため、従来から種々の方法が採用されているが、手間や時間がかかる問題があり、牛肉、豚肉、とり肉等の料理でも種々のスパイスを使用して臭みを消している。

このような事情に鑑み、本発明者らは飲食品特有の臭みを簡単に消臭できる方法を見出すべく鋭意研究した。その結果、本発明者らが先に見出し、特許出願した発芽玄米の粉砕物(特願平1-79433号)あるいは未発芽玄米の粉砕物を単に調理の間に添加するだけで、飲食品特有の臭みが非常に簡単に消せ、かつ、玄米の滋養分も付加して品質の改良もできることを知り、本発明を完成するに至った。

特開平3-15349(2)

課題を解決するための手段

本発明は焙煎した玄米または発芽玄米の粉砕物を飲食品またはその素材に添加することと特徴とする飲食品の品質改良方法および該粉砕物を有効成分とする飲食品の品質改良剤を提供するものである。

原料として用いる玄米は、うるち米、もち米いずれでもよいが、通常は、一般に流通しているうるち米のモミ(エイ)を除去した通常玄米(覆皮、胚、胚乳)を用いる。

本発明で用いる粉砕物を得るには、まず、精選した夾雑物の少ない、粒形の揃った、モミを除去した玄米を十分水洗した後、そのままあるいは一定条件下で発芽させたものを焙煎する。

発芽は、玄米を適度な湿度と温度の下に保持して行う。例えば、水洗した玄米を水に5～6時間以上浸漬し、室温(25℃)程度で2～3日間保持して約5mm以下、好ましくは、約0.2～3mm、さらに好ましくは、約0.2～0.5mmにできるだけ均一に発芽させる。均一に発芽させることによ

(例えば、豆乳等)の好ましくない臭い、酢臭(例えば、マヨネーズ臭等)等の除去に用いられ、前記で得られた粉砕物を調理の過程ないしは飲食品に供する状態にて飲食品またはその素材に添加することにより行なえる。添加量は特に限定するものではないが最終仕上り状態の飲食品に蓄いて約0.1～30重量%、好ましくは、約0.5～20重量%であり、発芽玄米の方がより消臭効果、品質改良効果に優れている。

本発明の品質改良剤は前記で得られた粉砕物そのものでよく、常法により、それを顆粒状など、適宜の形状に加工したものである。

実施例

つぎに、実施例をあげて、本発明をさらに詳しく説明する。

実施例1

玄米をよく水洗したのち常温で6時間水浸漬し、室温24℃で時々放水しながら約50時間保存して0.5mmに発芽させた。これを180℃で8時間輻射熱で焙煎してから製粉機で粉末を作った。

り、均一に焙煎を行なうことができる。

焙煎は常法に従って行なうことができるが、直火より輻射熱を利用するのが好ましく、要すれば、所望の温度の熱風を用いてもよい。焙煎温度は特に限定するものではないが、170～180℃程度が好ましい。これより低温では玄米特有の香気、風味が生じにくく、品質改良効果が弱く、一方、高温にすぎると、炭化する部分が多く生じ、着色、風味の点で好ましくない。焙煎時間も特に限定するものではないが、数時間以上、好ましくは、7～10時間程度である。

焙煎した玄米あるいは発芽玄米を、ついで、常法により適当な粉砕機、製粉機などで粉砕、例えば、粉砕化あるいは粉末化する。

得られた粉砕物は、適度な黄色～褐色を呈し、良好な香味と、適度の苦味、コク、旨味、甘味を有し、繊維分が多く、蛋白質、脂質、ミネラルなどの豊富な粉砕物であり、本発明の方法においては、これを飲食品またはその素材に添加する。

本発明の方法は、魚介肉、畜肉、とり肉、飲料

こうして得られた発芽玄米粉をイワシの天ぷらに使用した。小麦粉100部(重量部、以下同じ)に対して発芽玄米粉を20部加え、通常の天ぷらを作る様に冷水および卵液を加えて衣とし、イワシを揚げた。揚げたてはもちろんのこと、室温で30分後、1時間後に試食した結果、いずれもイワシの生臭さは全く感じられず、なおかつ油のべたつきがなく、パリッとした歯ざわりに変化がないことが認められた。

実施例2

よく水洗した玄米を遠赤外線焙煎法により200℃で50分間焙煎した後、粉末化した。

この玄米粉をいわしフライに使用した。小麦粉100部に対して玄米粉を5部加えよく混合した。通常の方法でフライ用に準備したいわしにこの粉をまぶし、卵液をくぐらせたあとパン粉をつけ、食用油で揚げる。試食した結果、生臭さは全く感じられなかった。

実施例3

いわしの頭を取り、手で開いて中骨と内臓をと

特開平3-15349(3)

り、水洗いした。まな板の上で身をたたいて塩鉢に入れてよく擂った。こうして得られたいわしのすり身300gに、実施例1で得られた発芽玄米粉6g、とき卵小1個分、片栗粉9g、塩2gを加えてよく混ぜ合わせた。鍋に水1ℓを煮立たせ、調味したすり身をまるめながら入れ、浮き上がって1～2分間したらすくい取り、つま入れを作った。

このようにして作ったつま入れは全く魚臭もなく、すまし汁やみそ汁の具としても非常に美味であった。

実施例4

サバの頭、内臓を取り除き、三枚おろしにして半身を3～4つにそぎ切りにした。軽く塩、コショウをした後、小麦粉100部に実施例2で得られた玄米粉を10部加え、よく混合した粉をまぶし、フライパンで両面をこんがりと焼いた。焼く時には食用油かバターを使用するが、切身が厚いときは火加減に注意をし、サバの中心まで火が十分に通るよう気をつけた。出来上がったサバのムニエ

コショウ等を適量入れ、よく手で練るように混合する。このハンバーグのタネを適当な大きさの小判型、円型など好みの形にまとめ、フライパンに油を熱して両面を色よく焼いた。鶏肉のミンチは独特な臭いがあり、通常、しょうが、ねぎ、にんにく等を使って消臭するが、玄米粉を入れれば簡単にこの臭いが消え、安価で低カロリーの鶏肉のハンバーグができた。

発明の効果

本発明によれば、魚畜肉の非常に多くの料理に発芽玄米粉、玄米粉が利用でき、その消臭効果は想像以上のものである。実施例1～6以外にも数多くの料理に使用できることはもちろん、臭のきつい魚畜肉を素材とする料理では、一般的にしょうが汁、にんにく、玉ねぎ、ねぎ、みそ等々を使用して臭みを減少させる下ごしらえをするが、本発明品である発芽玄米粉、また、玄米の香味により風味の向上等、飲食品の品質そのものの改良もできる。玄米粉を使用する場合はその必要はなく、非常に簡単に消臭できる。

ルを試食したが、食感は白身魚のムニエルのようにサッパリとして魚臭もなく、食味が極めて良好であった。

実施例5

ハマチのアラを適当な大きさに切り約600g用意した。煮立てたお湯にこのアラをくぐらせ、ざるに上げた。鍋に通常のアラ煮を作ると同様の酒、みりん、醤油を適量入れて煮立ったら、アラを入れ、同時に実施例1で得られた発芽玄米粉12gを振り入れる。アラに十分火が通ったところでアラを取り出し、器に残った煮汁と共に盛り付けた。

ハマチやブリのアラ煮は煮ている間も、また、食べる時も生臭い独特の臭いがするが、上記の方法で調理すれば、調理時も食する時もほとんど臭いがせず、台所に臭いが残ることもなかった。

実施例6

鶏肉のミンチを500g用意し、実施例1で得られた発芽玄米粉8gを加え、これに通常のハンバーグを作るように、玉ねぎ、生パン粉、卵、塩、